

Tugas Pengantar Teknologi Pangan

II



Defri Herianka

F24090087

Ilmu dan Teknologi Pangan

Institut Pertanian Bogor

2010

Nama Produk : Cheetos Rasa Bumbu Ayam Bakar

Co-Branding : Indofood Fritolay Makmur

Kategori : Rasa Bumbu Ayam Bakar / Chicken Grill Flavor

Jenis Produk : Makanan Ringan / Snack

Foto Produk :



Ingredients : jagung, minyak kelapa sawit (mengandung antioksidan TBHQ), minyak bawang, bumbu rasa ayam bakar (mengandung penguat rasa mononatrium glutamat)

Nutrition Facts :

Takaran Saji : 18 gram / Jumlah Sajian Per Kemasan : 1

- Energi total : 100 kkal
- Energi dari lemak : 60 kkal
- Lemak total : 6,5 gram / 12%
- Lemak jenuh : 2 gram / 10%
- Protein : 1 gram / 2%
- Karbohidrat total : 10 gram / 3%
- Serat Pangan : 1 gr / 4%
- Natrium : 105 mg / 5%

Tidak merupakan sumber kolesterol, serat pangan yang berarti
% AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal

Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah

Penjabaran Ingredients Cheetos Rasa Bumbu Ayam Bakar

Jagung : Sebagai bahan utama untuk pembuatan chiki cheetos rasa jagung bakar.

Minyak kelapa sawit : Dibutuhkan bahan pangan agar pangan yang dihasilkan menjadi *crunchy* / renyah dan mempengaruhi rasa gurih pada makanan terutama pada snack cheetos selain itu agar tidak terjadi oksidasi yang menjadikan snack tengik.

Minyak Bawang : Dibutuhkan agar lebih menguatkan sifat *crunchy* bahan pangan.

Bumbu rasa ayam bakar : Mengandung penguat rasa mononatrium glutamat. Mononatrium glutamat (juga disebut monosodium glutamat; disingkat MSG) adalah garam natrium dari asam glutamat . Fungsinya adalah sebagai penyedap rasa. Satu ion hidrogen (dari gugus —OH yang berikatan dengan atom C-alfa) digantikan oleh ion natrium.

Nama Produk : Momogi Stick Chocolate

Co-Branding : Sari Murni

Kategori : Stick Chocolate

Jenis Produk : Makanan Ringan / Snack

Foto produk :



Ingredients : Jagung, minyak sayur, susu bubuk, gula, garam, perisa coklat, pewarna makanan dark choco brown 2088.

Nutrition Facts :

Takaran Saji : 12 gram / Jumlah Sajian Per Kemasan : 1

- Energi total : 70 kkal
- Energi dari lemak : 40 kkal
- Lemak total : 4 gram / 7%
- Protein : 1 gram / 2%
- Karbohidrat total : 7 gram / 2%
- Natrium : 15 mg / 1%

% AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal

Penjabaran Ingredients Momogi Stick Chocolate

Jagung : Sebagai bahan utama untuk pembuatan Momogi Stick Chocolate.

Minyak Sayur : Dibutuhkan bahan pangan agar pangan yang dihasilkan menjadi *crunchy* / renyah dan mempengaruhi rasa gurih pada makanan selain itu agar tidak mudah teroksidasi.

Susu bubuk : Mempengaruhi tekstur serta rasa pada makanan terutama rasa gurih susu pada snack momogi.

Gula : Menambah rasa manis dan warna, mencegah kering dan memberikan tekstur dan volume.

Garam : Adalah sejenis mineral yang lazim dimakan manusia. Bentuknya kristal putih, seringkali dihasilkan dari air laut. Biasanya garam dapur yang tersedia secara umum adalah Natrium klorida (NaCl).Memiliki fungsi pada pemberian rasa serta tekstur produk pangan.

Perisa coklat : Merupakan zat penambahan rasa sintetis coklat. Memberikan rasa coklat pada produk pangan.

Pewarna makanan dark choco brown 2088 : Mempengaruhi warna produk pangan yang akan dihasilkan dan pewarna makanan ini memberikan warna coklat kehitaman.

Nama Produk : Nyam Nyam Spot Vanilla Chip Cookies

Co-Branding : Arnott's

Kategori : Spot Vanilla Chip Cookies

Jenis Produk : Makanan Ringan / Snack

Foto Produk :



Komposisi : Tepung terigu, gula, Minyak nabati, coklat bubuk, sirup glukosa, pati jagung, garam, natrium bikarbonat, lesitin kedelai, perisa vanila, telur.

Nutrition Facts :

Takaran Saji : 25 gram / Jumlah Sajian Per Kemasan : 1

- Energi : 124 kkal
- Lemak : 4,8 gram / 9%
- Protein : 1,5 gram / 3%
- Karbohidrat total : 18,8 gram / 6%
- Natrium / Sodium : 79 mg / 3%

% AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal

Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah

Penjabaran Ingredients Nyam Nyam Spot Vanilla Chip Cookies

Tepung Terigu : Bahan utama pembuatan Nyam-Nyam.

Gula : Menambah rasa manis , warna, dan mempengaruhi tekstur dan volume produk pangan.

Minyak nabati : Ditambahkan agar mencegah produk pangan mudah teroksidasi jadi produk pangan bisa lebih awet.

Coklat Bubuk : Mempengaruhi rasa pada produk pangan yaitu adanya rasa coklat.

Sirup Glukosa : Memberikan tekstur serta mempengaruhi rasa pada produk pangan.

Garam : Adalah sejenis mineral yang lazim dimakan manusia. Bentuknya kristal putih, seringkali dihasilkan dari air laut. Biasanya garam dapur yang tersedia secara umum adalah Natrium klorida (NaCl).Memiliki fungsi pada pemberian rasa serta tekstur produk pangan.

Natrium Bikarbonat : Dibutuhkan untuk menambahkan rasa/ penguat rasa pada produk pangan.

Perisa Vanilla : Merupakan zat penambah rasa vanilla sintetis pada pangan.

Telur : Tujuan dari pemakaian telur pada snack adalah sebagai penstabil adonan sekaligus sebagai pelembut tekstur dan juga pemberi cita rasa.

Nama Produk : Tango Wafer Renyah Susu Vanilla

Co-Branding : OT / Orang Tua

Kategori : Susu Vanilla

Jenis Produk : Makanan Ringan / Snack

Foto Produk :



Komposisi : Tepung terigu, gula, lemak nabati, susu bubuk, dekstrosa, lesitin kedelai, garam, tepung telur, soda kue.

Nutrition facts :

Takaran Saji : 30 gram (6 potong) / Jumlah Sajian Per Kemasan : 1

- Total Kalori : 152
- Kalori dari lemak : 64
- Lemak total : 7 gram / 13%
- Lemak jenuh : 4 gram / 20%
- Protein : 2 gram / 4%
- Kolesterol : 12 miligram / 3%
- Karbohidrat total : 20 gram / 6%
- serat diet : 0 gram / 0%
- gula : 9 gram
- Sodium : 44 mg / 2%

% AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 diet kalori

Penjabaran Ingredients Tango Wafer Renyah Susu Vanilla

Tepung Terigu : Tepung terigu adalah suatu jenis tepung yang terbuat dari jenis biji-bijian yaitu gandum. Tepung terigu merupakan bahan utama pada pembuatan Tango wafer.

Gula : Menambah rasa manis , warna, dan mempengaruhi tekstur dan volume produk pangan.

Lemak Nabati :Mempengaruhi sifat kerenyahan pada produk pangan serta mempengaruhi pada cita rasa.

Susu Bubuk : Mempengaruhi tekstur serta rasa pada makanan terutama rasa gurih susu.

Dekstrosa : Bentuk alami (D-glukosa) disebut juga dekstrosa. Dekstrosa akan mempengaruhi warna serta tekstur produk pangan.

Lesitin kedelai Lesitin adalah istilah yang biasanya digunakan sebagai sinonim untuk fosfatidil kolina, suatu fosfolipid yang menjadi komponen utama fraksi fosfatida pada ekstrak kuning telur atau kacang kedelai yang diisolasi secara mekanik, maupun kimiawi dengan menggunakan heksana. Berfungsi untuk mempengaruhi tekstur dan rasa pada produk pangan.

Garam : mempengaruhi rasa serta tekstur pada produk pangan.

Soda Kue : Senyawa ini disebut juga *baking soda* (soda kue), Sodium bikarbonat, natrium hidrogen karbonat, dan lain-lain. Senyawa ini merupakan kristal yang sering terdapat dalam bentuk serbuk. Natrium bikarbonat larut dalam air. Senyawa ini digunakan dalam roti atau kue karena bereaksi dengan bahan lain membentuk gas karbon dioksida.

